

MODE D'EMPLOI — MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE

Chère Cliente, cher Client,

Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

STRUCTURE

1. Panneau de contrôle
2. Moule
3. Crochets à pétrir
4. Axes
5. Poignée
6. Couvercle
7. Fenêtre
8. Fente d'aération
9. Cordon d'alimentation et prise de courant1
10. Gobelet gradué
11. Cuillère graduée

Panneau de contrôle :

12. 10 programmes
13. Bouton **START/STOPP** (DÉPART/STOP)
14. Bouton **ZEIT** (TEMPS)
15. Affichage LCD
16. Bouton **ZEIT** (TEMPS)
17. Bouton **GRÖSSE** (TAILLE)
18. Bouton **FARBE** (COULEUR)
19. Bouton **AUSWÄHLEN** (SÉLECTION)

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.
- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.



- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. **Il y a risque d'électrocution.**
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
- Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant differentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.
- S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.
- En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- **Danger!** L' appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.

MESURES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- La machine à pain doit être mise en marche uniquement après l'insertion dans l'appareil du moule contenant les différents ingrédients. Une mise en marche sans ingrédient peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Débrancher la prise de courant avant de retirer le moule de l'appareil.
- **Attention au risque de brûlure ! Le moule devient très chaud.** Il est impératif d'utiliser des gants de cuisine ou une autre protection pour retirer le moule de l'appareil. Laisser refroidir les parties métalliques avant de les toucher.
- Ne pas toucher des éléments en mouvement !
- Ne pas bouger l'appareil lorsqu'il est rempli de liquide.
- Au cours du fonctionnement de l'appareil et durant les minutes qui suivent, respecter une distance de sécurité de 5 cm autour de la machine à pain. Lorsqu'elle fonctionne, la partie externe de l'appareil chauffe. L'air émanant des orifices d'évacuation devient extrêmement chaud.
- Les éléments de la machine à pain ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle, uniquement à la main (voir *NETTOYAGE ET ENTRETIEN*).
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement – idem pour le timer (minuterie).
- Ne pas recouvrir l'appareil en cours de fonctionnement.
- En aucun cas l'utiliser à proximité de matériaux très inflammables : risque d'incendie !
- Ne jamais retirer d'aliments de la machine à pain lorsque cette dernière est encore allumée ou lorsque le fil électrique est encore branché.
- Les aliments volumineux, feuilles d'aluminium, emballages ou autres éléments de ce type ne doivent pas être introduits dans l'appareil.

À PROPOS DES MACHINES À PAIN

- L'avantage principal de cette machine à pain réside dans le fait que le pétrissage, la levée et la cuisson se font dans une unité indépendante et gain de place. Cette machine à pain produira facilement, et pendant longtemps, de superbes pains à condition que l'utilisateur suivent les instructions et comprennent quelques principes de base.

LES CAPACITÉS DE L'APPAREIL

- Cette machine à pain permet de
  - ⇒ travailler des pâtes à pain. Les recettes sont généralement imprimées sur ou dans l'emballage.
  - ⇒ cuire le pain confectionné à l'aide des recettes fournies. Vous trouverez en librairie des ouvrages traitant ce thème. Les différentes étapes de travail de cette machine à pain sont : le pétrissage, la levée de la pâte et la cuisson.
  - ⇒ pétrir de la pâte (par ex. pizza, pâte, pâtisseries ou petits pains) ‡ confectionner des confitures.
  - ⇒ Cette machine à pain permet de confectionner des pains dont le poids total maximal est de 1,250 g. Les ingrédients, y compris les liquides, introduits dans le moule (2) ne doivent jamais dépasser ce poids.

ACCESSOIRES

- 2 bras pétrisseurs (3)
- 1 tasse graduée (10)
- 1 cuillère à mesurer (11)

Les quantités de sucre, d'huile et de certains autres ingrédients de ces recettes sont basées sur cette cuillère à soupe graduée (15 ml – grande extrémité) et cuillère à café graduée (5 ml – petite extrémité).

- La cuve (2) doit être correctement insérée dans la machine avant que les dents d'entraînement n'entrent en contact avec les axes de pétrissage. Insérez ensuite les bras pétrisseurs (3). Le sens d'insertion n'a pas d'importance. Lorsque vous les placez sur les axes de pétrissage, faites-les tourner jusqu'à ce qu'ils se mettent en place et se bloquent.

LES COMMANDES

- **START/STOPP (13) :** Lance le programme. Pour arrêter le programme en cours, vous devez appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. La machine reviendra ensuite au programme 1.
- **ZEIT (14) :** À utiliser lorsque vous configurez la minuterie (voir la section relative au fonctionnement de la minuterie).
- **FARBE (18) :** Appuyez sur ce bouton pour choisir la couleur de la croûte parmi les choix suivants : light (clair), medium (moyen) et dark (brun). La flèche située sur l'écran LCD (16) s'affichera devant la couleur que vous avez sélectionnée.
- **ZEIT (17) :** Sélectionnez le poids du pain : 500 g (1,5 lb), 750 g (2 lb) et 1 kg (2,5 lb). La petite flèche se déplacera pour indiquer votre sélection actuelle.
- **AUSWÄHLEN (19) :** Sélecteur principal Appuyez sur cette touche pour faire défiler les programmes.

LES PROGRAMMES

- **GRUNDEINSTELLUNG :** Il s'agit du programme présenté lorsque la machine est mise en route pour la première fois. C'est un programme multi-usages et idéal pour tous les pains blancs ou bis. La plupart des recettes utilisent ce programme.
- **QUICK :** Utilise des étapes plus courtes pour réduire la durée de fabrication du pain.
  REMARQUE : Le choix du poids du pain n'est pas disponible sous ce mode.
- **FRANZÖSISCHES WEISSBROT :** Ce programme est légèrement plus long que le programme BASIC du fait du pétrissage supplémentaire et du temps de levée requis pour donner au pain une texture « aérée » caractéristique du pain français.
  REMARQUE : Le poids du pain ne peut pas être modifié sous ce mode.
- **EXPRESS :** Ce mode est similaire au programme QUICK dans le sens où les étapes sont plus courtes pour un temps de traitement plus rapide.
  REMARQUE : Le poids du pain ne peut pas être modifié sous ce mode. Le mode Quick est idéal pour les recettes sans gluten.
- **VOLLKORNBROT** : Ce mode rallonge les étapes de pétrissage et de levée pour donner de

meilleurs résultats avec la farine complète/de blé entier pauvre en gluten.

- **KUCHEN :** Programme réservé à la pâtisserie. Remarque : La commande de la couleur de la croûte est disponible sous ce mode.
- **TEIG/PIZZA:** Réalise toutes les étapes de pétrissage et de levée mais ne procède pas au cycle de cuisson.
  REMARQUE : La commande de la couleur de la croûte et la sélection du poids du pain ne sont pas disponibles.
- **SÜSSES BROT :** Cycle de cuisson indépendant. Idéal pour faire cuire des pâtes préparées, etc.
- **MARMELADE :** Programme de mélange et de cuisson idéal pour la fabrication de confitures.
- **TOAST :** Programme spécialement conçu pour les préparations pour pain pré-emballées.

INGRÉDIENTS

- La partie la plus importante du processus de fabrication du pain est la sélection judicieuse des ingrédients. Appliquez simplement cette règle : Meilleurs ingrédients = meilleurs résultats ; Mauvais ingrédients = mauvais résultats. Par exemple : Même si une bonne levure, une bonne farine et de l'eau froide étaient versées et mixées dans un vieux pot, le mélange monterait quand même ! La machine à pain n'empêchera en rien la pâte de lever, donc, si le pain ne monte pas ce n'est certainement pas dû à la machine ... mais plutôt aux ingrédients. Pour vous faire gagner du temps, nous vous présentons ci-après des informations sur chaque élément clé utilisé dans la fabrication du pain.
- **FARINE :** Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine nommée gluten, qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme « farine de blé dur » signifie qu'elle possède une grande quantité de gluten. Elle a probablement été moulue à partir de blé dur et convient particulièrement à la préparation du pain.
- **FARINE BISE (ou FARINE DE CAMPAGNE) :** La farine bise contient environ 85 % de grains de blé. La plus grande partie du son du grain de blé a été retirée. Les pains élaborés à partir de farine bise ont tendance à être plus petits que les pains blancs du fait de leur teneur plus faible en gluten mais ils ont généralement plus de goût et une plus belle texture. Lorsque vous achetez une telle farine, le type blé dur, tamisée donnera de meilleurs résultats
- **FARINE COMPLÈTE OU DE BLÉ ENTIER :** Ce type de farine contient le grain de blé original dans sa totalité, y compris le son ; l'enveloppe dure du blé est une excellente source de fibres. Tout comme avec la farine bise, vous devriez préciser le type blé dur, tamisée lorsque vous l'utilisez avec votre machine à pain. Le son de la farine complète empêche la libération du gluten donc, les pains complets ont tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs.
- **LA LEVURE** est l'organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Elle produit des bulles de gaz carbonique qui font gonfler la pâte. Pour les machines à pain, il vaut mieux utiliser la levure chimique « Easy Blend » qui est vendue en sachet. Cette levure n'a pas besoin de sucre pour fermenter, il est donc plus simple de réduire la quantité de sucre de votre pain sans aucun effet inverse. Évitez la levure en tube ou en boîte car elle risque d'être moins performante une fois ouverte. La levure en sachet est très sensible à l'humidité. Ne stockez pas vos sachets ouverts plus d'un jour.
- **LE SEL** donne plus de goût au pain mais il peut également être utilisé pour ralentir une levure particulièrement active.
- **LE BEURRE (ou matières grasses)** enrichit la farine et rend le pain plus doux. Outre le beurre, vous pouvez utiliser de la margarine ou de l'huile d'olive. Évitez les pâtes à tartiner à faible teneur en matières grasses car elles peuvent contenir seulement 40 % de matières grasses et n'auront pas le même effet.
- **LE SUCRE** donne plus de goût au pain et permet de faire brunir la croûte.
  Remarque : La plupart des levures en poudre n'ont pas besoin de sucre pour devenir actives.
- **EAU :** Utilisez de l'eau douce si vous pouvez ; la machine à pain fait également du bon pain avec de l'eau plus dure. Il existe un réel débat pour connaître la température idéale de l'eau. La réponse est simple : Si vous plongez votre main dans l'eau et qu'elle vous paraît fraîche, alors

c'est bon ! Vous n'avez pas besoin de réchauffer l'eau avant toute utilisation. Si vous pensez que l'eau est trop froide à sa sortie du robinet, laissez-la reposer pendant une heure dans la cuisine avant de l'utiliser. Le fait de réchauffer l'eau pourrait tuer prématurément la levure.

- **AUTRES INGRÉDIENTS :** peut signifier fruits secs, fromages, oeufs, noix, yaourt ou toute autre céréale telle que le seigle, le maïs ou un certain nombre d'autres herbes et épices. Pour de meilleurs résultats, certains éléments sont à prendre en compte. Informez-vous toujours sur la teneur en eau d'un produit et agissez en conséquence. Les ingrédients tels que le fromage, le lait et les fruits frais contiennent beaucoup d'eau, ce qui détermine l'aspect du pain fini. Vous pouvez dans un premier temps vous en tenir à leurs substituts séchés tels que du Parmesan, du lait en poudre ou des fruits secs. Lorsque vous deviendrez plus familier avec la machine vous saurez instinctivement si la pâte semble trop humide ou trop sèche et vous pourrez ajouter de la farine ou de l'eau en cours de préparation. Vérifiez également la teneur en sel des ingrédients que vous ajoutez. Le sel peut ralentir la levure. Enfin, si les ingrédients ajoutés sont humides (comme le yaourt) ou en poudre (comme les herbes sèches) ils peuvent être intégrés au mélange en début de préparation. En ce qui concerne les noix ou les fruits secs, la machine, à un moment donné, vous indiquera par un bip qu'il est temps d'ajouter ces éléments à la pâte. Reportez-vous au tableau CYCLE ZEIT (Temps des cycles) pour connaître le moment où la machine émettra un bip.
- **ENVIRONNEMENT :** Le dernier ingrédient, mais pas des moindres, est l'environnement dans lequel vous faites le pain. La machine à pain fonctionnera bien dans un endroit soumis à diverses températures mais le poids du pain peut varier de 15 % selon qu'il se trouve dans une pièce très chaude ou dans une pièce très fraîche. Ne placez pas votre machine à pain dans un endroit de la maison soumis aux courants d'air. La machine offre une certaine protection à la pâte contre les courants d'air mais elle a ses limites. Une forte présence d'humidité dans la pièce peut également affecter le pain. En règle générale, si la pièce est agréable pour vous, elle le sera aussi pour la machine à pain.

STOCKEZ VOTRE PAIN

- Le pain maison ne contient pas de conservateurs artificiels. Cependant, si vous stockez votre pain dans un contenant propre et hermétique dans le réfrigérateur, il se gardera pendant 5 à 7 jours. Le pain peut également être congelé mais laissez refroidir les pains qui viennent d'être faits avant de les placés dans un sac en plastique et de les stocker dans le congélateur.

VOTRE PREMIER PAIN

- La recette suivante correspond à un pain blanc classique. Même si vous ne mangez pas souvent de pain blanc, nous vous recommandons de le faire en premier car il s'agit du plus simple à réaliser.
- Suivez les étapes dans l'ordre exact présenté sur la page suivante. Pour un pain de 500g/1lb vous aurez besoin des ingrédients suivants à portée de main :

Eau	250 ml
Farine blanche, panifiable, de blé dur	460 g
Sucre	2 cuillères à soupe
Beurre ou margarine	2 cuillères à soupe
Sel	2 cuillères à café
Levure (en sachet)	2 cuillères à café (généralement 1 sachet entier de 7 g)

- Utilisez de bonnes balances de cuisine pour mesurer la farine. Utilisez la tasse graduée (10) fourni pour les liquides ou, si vous préférez, utilisez n'importe quel doseur, gradué en ml.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlever tous les emballages.
- Nettoyer l'appareil avant sa première utilisation (voir *NETTOYAGE ET ENTRETIEN*).
- Au cours de la première utilisation, une légère odeur et un peu de fumée peuvent émaner de l'appareil. Il s'agit de la combustion de résidus générés lors de la fabrication de l'appareil.



UTILISATION

- Retirer le moule (2) de l'appareil en lui appliquant un léger mouvement circulaire contraire au sens des aiguilles d'une montre. Placer les deux crochets (3) sur les axes (4) dans le fond du moule (2). Vérifier que les crochets (3) soient correctement encliquetés.
- Placer les ingrédients dans le moule (2) (voir le chapitre *INGRÉDIENTS* et *RECETTES*). Il est indispensable de mettre les ingrédients dans le moule (2) avant d'insérer le moule (2) dans la machine à pain. Sinon, l'appareil pourrait être sali ou les résistances chauffantes endommagées.
- Introduire les ingrédients dans le moule (2) en respectant l'ordre indiqué dans la recette. D'abord les liquides, puis la farine. Introduire de préférence le sucre et le sel indépendamment de la farine. Former avec la farine un petit puits destiné à la levure. Veiller à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel ou le liquide.
- Placer le moule (2) dans l'appareil. Le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que se produise un bruit signifiant son encliquetage. Fermer le couvercle (6).
- Relier le cordon d'alimentation (9) à une prise adaptée.
- Le programme PROGRAMME DE BASE est affiché :

Temps de cuisson :	3:30h
COULEUR :	Moyen
TAILLE :	2lb (1000g)

- Sélectionner un autre programme : appuyer sur la touche **AUSWÄHLEN** (SÉLECTION) (19) autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce qu'apparaisse le numéro du programme souhaité dans l'affichage LCD (15).
- Le cas échéant, sélectionner également les paramètres désirés par le biais des touches **GRÖSSE** (TAILLE) (17) et **FARBE** (COULEUR) (18) (voir le paragraphe *TABLEAUX*).
- La fonction ZEIT (TEMPS) peut maintenant être réglée (voir *Utilisation du timer*).
- Appuyer sur la touche **START/STOPP** (DÉPART/STOP) (13). L'appareil commence à chauffer la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante. Les crochets (3) commencent ensuite à pétrir la pâte.
- Le programme débute. Le décompte du temps indiqué dans l'affichage LCD (15) commence. La machine à pain exécute les différentes étapes du processus : pétrissage, levée et cuisson – en fonction du programme choisi.
- Au cours du pétrissage, l'appareil mélange les ingrédients pendant quelques minutes. Durant cette étape, il est tout à fait normal que l'appareil vibre et produise un peu de bruit.
- L'appareil laisse ensuite lever la pâte. C'est là que la levure commence à travailler. Il se peut que la fenêtre (7) s'embue un peu.
- Dans le cas où vous entendriez un bruit provenant de l'appareil, tenir impérativement le couvercle (6) fermé. Débrancher la prise de courant (9). Ne jamais ajouter d'eau à une pâte gonflant dans l'appareil ! Si de la pâte déborde du moule (2) et atteint la spirale chauffante, cela peut engendrer entre autre de la fumée.
- Si possible ne pas ouvrir l'appareil en cours de fonctionnement afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal. L'évolution de la cuisson peut être surveillée via la fenêtre (7).
- Avec quelque programmes un signal sonore retentit (voir le paragraphe TABLEAUX). C'est le moment idéal pour ajouter au pain des ingrédients supplémentaires tels que des noix. Ouvrir prudemment le couvercle (6), introduire les ingrédients et fermer le couvercle (6). Attention à la vapeur !
- Le programme sélectionné une fois terminé, le LCD (15) affiche 0:00. La cuisson du pain est terminée.
- Débrancher la prise de courant (9).
- Ouvrir le couvercle (6). Sortir le moule (2) de l'appareil en utilisant des gants de cuisine. **Attention :** le moule (2) est très chaud ! Faites une nouvelle fois attention à la vapeur.
- Poser le moule (2) sur une surface résistant à la chaleur, jamais sur une nappe ou une surface en plastique.
- Laisser refroidir le moule (2) environ 5 minutes dans l'appareil avant de sortir le pain du moule (2).



- Sortir ensuite le moule (2) de l'appareil. Secouer doucement jusqu'à ce que le pain se détache.
- Si le pain cuit n'est pas sorti avant, l'appareil le maintient au chaud durant une heure.
- Si les crochets (3) sont plantés dans le pain, les retirer à l'aide d'un objet émoussé. Utiliser un objet en bois afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif des crochets (3).
- Le pain peut être consommé après un refroidissement d'environ 30 minutes.

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

- L'utilisation la plus courante de la minuterie est de faire un pain pendant la nuit pour qu'il soit prêt le matin. Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez simplement sur le bouton **ZEIT** (16) à droite sur le panneau de commande et le nombre indiqué sur l'écran augmentera par palier de 10 minutes. De cette façon vous pouvez retarder la fin du programme en fonction de vos besoins. L'essentiel est de se souvenir que l'heure affichée sur l'écran correspond à la durée entre le moment où vous appuyez sur le bouton **START/STOPP** (13) et celui où le pain est prêt. Par exemple : Après avoir sélectionné le programme requis, si vous gardez le bouton **ZEIT** enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche 5:00 et appuyez sur **START/STOPP** (13), le pain sera prêt dans 5 heures. Si vous appuyez sur le bouton **ZEIT** (16) à droite un peu plus longtemps jusqu'à ce que l'écran affiche 8:10, alors le pain sera prêt dans 8 heures et 10 minutes. Vous pouvez appuyer sur les boutons **ZEIT** (gauche/droite) et les maintenir enfoncés pour faire défiler rapidement l'affichage jusqu'au paramètre souhaité.
- REMARQUES : Une fois le bouton **START/STOPP** (13) enfoncé, vous ne pouvez plus modifier la minuterie. Si vous avez besoin de remettre la minuterie à zéro, appuyez sur le bouton **START/STOPP** (13) pendant 3 secondes et la machine sera réinitialisée et vous pourrez alors sélectionner une nouvelle fois votre programme et le temps de retard selon vos besoins. NB : Vous ne pourrez pas réaliser cette action après le premier pétrissage. N'utilisez pas d'ingrédients périssables comme du lait ou des œufs lorsque vous vous servez de la minuterie, car ils pourraient s'abîmer lors de la phase d'attente dans la cuve à pain (2). Vous ne pouvez pas choisir un temps de retard inférieur au temps de préparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Suivre scrupuleusement les consignes de sécurité.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.
- Le cas échéant, enlever le moule (2) de l'appareil et retirer les crochets (3) des axes (4). Le moule (2) et les crochets (3) sont munis d'un revêtement anti-adhésif. Leur nettoyage s'en trouve simplifié. Nettoyer le moule (2) et les crochets (3) à l'aide d'un détergent doux et d'eau chaude.
- Ne jamais utiliser de détergent agressif ou d'éponge à gratter ! Si les crochets (3) sont encroûtés ou que vous avez du mal à les retirer des axes (4), remplir le moule (3) d'eau chaude. Effectuer une nouvelle tentative au bout de 30 minutes environ. Bien sécher ces éléments avant de les replacer dans l'appareil.
- Le moule (2) et les crochets (3) ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle !
- Essuyer l'espace de cuisson et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un tissu humidifié et les sécher soigneusement.

QUESTIONS LES PLUS FRÉQUEMMENT POSÉES

- Q : Le moteur ne fonctionne pas quand j'appuie sur START/STOPP.
  R : C'est normal. Tous les programmes commencent par une étape de préchauffage qui garantit la bonne température des ingrédients avant que ne commence la préparation.
- Q : La machine émet des bips tout au long de la préparation.
  R : Il s'agit du signal vous indiquant d'ajouter d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix. Certaines recettes nécessitent des ingrédients supplémentaires. Reportez-vous aux recettes appropriées pour plus d'informations.
- Q : J'ai essayé de faire un autre pain tout de suite après le premier mais la préparation n'a pas commencé.
  R : La machine doit d'abord se refroidir complètement avant de pouvoir faire un nouveau pain. La



machine affichera H:HH sur le panneau d'affichage jusqu'à ce qu'elle soit totalement refroidie.

PROBLÈMES

- **Pains creux :** en général, la pâte montre très bien puis s'affaisse juste au moment où la phase de cuisson commence. La plupart du temps, cela s'explique par le fait que la pâte n'était pas assez solide. Tant que la levure produit encore du gaz, une pâte faible gardera une belle forme mais une fois que la levure est éliminée par la phase de cuisson, le pain s'affaisse sous son propre poids. Le mélange est trop humide et affaiblit la pâte.
  - ⇒ Trop d'eau/pas assez de farine. Cette combinaison rend la pâte liquide. La pâte doit rester souple mais ferme.
  - ⇒ L'ajout d'ingrédients peut être nécessaire chez certaines marques. Certains types de farine absorbent moins bien l'eau que d'autres. Dans ce cas, ajoutez 50 g supplémentaire de farine pour épaissir la pâte.
  - ⇒ Vous utilisez probablement de la farine pure ordinaire.
- **Les bulles de gaz produites par la levure s'échappent !** De la pâte sans gluten, c'est comme de l'eau sans savon : vous ne pouvez pas faire de bulles avec.
  - ⇒ La marque de farine blanche que vous utilisez ne possède probablement pas assez de gluten pour faire une bonne pâte.
  - ⇒ La levure est inactive ou s'est échappée.
  - ⇒ Si vous utilisez de l'eau chaude, la levure peut s'être échappée avant la fin de la phase de levée. L'eau du robinet est généralement bonne. Veillez bien à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau avant que la phase de mélange ne commence. C'est très important lorsque vous utilisez la minuterie.
  - ⇒ Vérifiez bien la date de péremption sur le sachet de levure. Si cette date est proche, il serait préférable d'en racheter.
  - ⇒ Évitez d'utiliser de la levure provenant d'un sachet déjà ouvert. Utilisez un nouveau sachet à chaque fois.
- **Le pain n'a pas levé !** La plupart des raisons pour lesquelles le pain n'a pas levé sont détaillées ci-dessus. Mais, tout d'abord, éliminons les plus évidentes :
  - ⇒ Les pains complets et bis montent rarement aussi bien que les pains blancs.
  - ⇒ Vous avez bien incorporé la levure, n'est-ce pas ? Un oubli est vite arrivé.
  - ⇒ Une erreur commune est la confusion entre les cuillérées à café de sel et les cuillérées à soupe de sel. La levure n'aura pas un bon effet si vous mettez trop de sel dedans.
  - ⇒ La farine et la levure doivent être en bon état.
  - ⇒ Le mélange est peut-être trop sec. Ajoutez une cuillérée à soupe d'eau au mélange si nécessaire. Si vous estimez que la quantité de levure doit être augmentée, alors ajoutez uniquement une demi-cuillérée à café supplémentaire.
- **Le pain a trop gonflé et est collé au couvercle !**
  - ⇒ Généralement provoqué par une trop grande quantité de levure, d'eau ou de farine, ou par l'oubli de sel. Le sel maîtrise la levure : sans cet élément, la levure peut provoquer un gonflement trop important du pain.

RECETTES À BASE DE FARINE BLANCHE

Pain blanc normal

Eau	1 1/8 tasses
Lait allégé	2 1/2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à soupe
Huile	2 1/4 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses
Levure chimique	1 1/2 cuillère à café
Bouton de fonction	**GRUNDEINSTELLUNG/HELL**
Durée réduite	**QUICK**

Pain de blé tendre	
Eau tiède	1 1/8 tasses
Lait allégé	2 1/2 cuillères à soupe
Sucre	2 1/2 cuillères à soupe
Sel	1 1/4 cuillère à café
Huile	2 1/2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses
Levure chimique	1 1/8 cuillère à café
Bouton de fonction	**EXPRESS**
Durée réduite	**QUICK**

PAIN COMPLET	
Eau	1 1/8 tasses
Lait allégé	2 cuillères à soupe
Sucre roux	2 cuillères à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café
Huile	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses
Levure chimique	1 1/2 cuillère à café
Bouton de fonction	**VOLLKORNBROT**

Pain italien à la vanille	
Eau tiède	1 tasse
Lait allégé	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café
Jus de tomate	1/2 cuillère à soupe
Basilic séché	3 tasses
Farine blanche	3 1/2 tasses
Levure chimique	1/3 cuillère à café
Ciboulette hachée	2 cuillères à soupe
Bouton de fonction	**GRUNDEINSTELLUNG/HELL**
Durée réduite	**QUICK**

Pain noir	
Eau	1 1/8 tasses
Lait allégé	2 cuillères à soupe
Sucre roux	2 1/2 cuillères à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café
Huile	2 cuillères à soupe
Farine blanche	3 tasses
Levure chimique	1 1/2 cuillère à café
Bouton de fonction	**GRUNDEINSTELLUNG/HELL**